

Załącznik nr 1a do zapytania ofertowego
Dot. projektu nr **KPOD.01.03-IW.01-7872/24-00**
Załącznik 1a – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Zestaw wraz z wszystkimi niezbędnymi akcesoriami i innymi elementami wymaganymi do poprawnego działania dostarczonego towaru.

Zastosowanie: **Sprzęt gastronomiczny** w rodzaju i w ilości przedstawionej w zał. nr 1a - **1 komplet**. W ramach tej części zamówienia zostaną zakupione środki trwałe które pozwolą na zorganizowanie usług cateringu okolicznościowego.

Liczba zamawianych sztuk: 1 zestaw

PARAMETRY TECHNICZNE

Opis minimalnych wymagań technicznych / jakościowych.	
1.	Piec konwekcyjno-parowy – 1 szt.
	<p>Opis urządzenia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Generator pary (bojler) wyposażony w system wykrywania osadzania się kamienia oraz funkcję automatycznego napełniania 2. Wbudowana biblioteka programów kulinarnych obejmująca co najmniej: mięso, drób, ryby, owoce morza, warzywa, ryż i rośliny strączkowe, jajka i nabiał, wypieki (ciasta chleb) 3. Funkcje obróbki termicznej obejmujące co najmniej: regenerację potraw, gotowanie próżniowe (sous-vide), gotowanie nocne, fermentację, pasteryzację, wędzenie, marynowanie oraz dehydratację 4. System zarządzania i regulacji wilgotności w komorze pieczenia z dokładnością co najmniej do 10% Tryby gotowania w zakresach minimum: 5. para niskotemperaturowa w zakresie 30–98°C 6. para nasycona 99°C 7. para wysokotemperaturowa (superpara) w zakresie 100–130°C 8. tryb kombinowany (para + konwekcja) w zakresie 30–300°C 9. konwekcja w zakresie 30–300°C 10. Kolorowy wyświetlacz o przekątnej minimum 2,8” z manualnymi przyciskami sterującymi 11. Zintegrowany, automatyczny system mycia komory pieczenia, przystosowany do stosowania detergentów w tabletkach 12. Chowany prysznic ręczny ze zintegrowaną funkcją odcinania wody 13. Wielopunktowa sonda temperatury rdzenia produktu

	<p>14. Drzwi komory pieczenia z potrójnym przeszkleniem oraz systemem wentylacji</p> <p>Parametry techniczne:</p> <p>15. Moc: ok. 18,9 kW</p> <p>16. Zasilanie: 400 V</p> <p>17. Pojemność: minimum 10 × GN 1/1 lub równoważnie 20 × GN ½</p> <p>18. wydaj. (dzienna liczba posiłków) – min. między 80-150</p>
2.	Zmywarka kapturowa – 1 szt.
	<p>Funkcje:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Panel sterowania dotykowy umożliwiający wybór cyklu mycia w zależności od rodzaju naczyń oraz stopnia ich zabrudzenia, oparty na czytelnych i intuicyjnych ikonach 2. Dostęp do minimum 20 zaprogramowanych cykli mycia, w tym co najmniej 4 programów szybkiego dostępu 3. System kontroli temperatury wyparzania, zapewniający utrzymanie wymaganej temperatury oraz blokadę uruchomienia cyklu wyparzania przy niedogrzanym wodzie 4. Podświetlany przycisk startu sygnalizujący aktualny stan pracy urządzenia 5. Wbudowany system autodiagnostyki informujący o nieprawidłowościach w pracy urządzenia, z rozróżnieniem komunikatów dla użytkownika oraz serwisu 6. Wbudowany dozownik płynu myjącego oraz dozownik płynu nabłyszczającego w standardzie 7. Temperatura mycia w zakresie 50–60°C oraz temperatura wyparzania w zakresie 80–90°C 8. Automatyczny cykl samooczyszczania uruchamiany po zakończeniu dnia pracy, czyszczący komorę mycia oraz opróżniający bojler z gorącej wody 9. System częściowej wymiany wody po każdym cyklu mycia w celu poprawy skuteczności mycia oraz ograniczenia zużycia wody 10. Wielostopniowy system filtracji zanieczyszczeń (co najmniej trzystopniowy), chroniący pompę oraz instalację kanalizacyjną 11. Odpływ grawitacyjny 12. Zawór zwrotny zapobiegający cofnięciu się wody <p>Budowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 13. Ramiona myjąco-płuczące wykonane ze stali nierdzewnej, o konstrukcji umożliwiającej szybki demontaż w celu czyszczenia 14. Dysze ramion myjących rozmieszczone w sposób zapewniający równomierne i skuteczne mycie 15. Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 16. Drzwi dwuwarstwowe, izolowane termicznie i akustycznie 17. Drzwi umożliwiające stopniowe otwieranie oraz pozostawienie w pozycji uchylonej w celu kontrolowanego odprowadzania pary 18. Wzmocniona konstrukcja drzwi zapewniająca wysoką trwałość 19. Komora mycia o pochylonym dnie ułatwiającym całkowite opróżnianie urządzenia z wody 20. Regulowane nóżki umożliwiające wypoziomowanie urządzenia <p>Wypożyczenie standardowe:</p> <ol style="list-style-type: none"> 21. 1 kosz na szkło o wymiarach 500 × 500 × 100 mm 22. 2 kosze na talerze o wymiarach 500 × 500 × 100 mm, o pojemności minimum 18 talerzy każdy <p>Parametry techniczne:</p> <ol style="list-style-type: none"> 23. Wymiary kosza min: 500 × 500 mm 24. Czas trwania cyklu mycia: 60 / 90 / 120 / 300 s

	<p>25. Wydajność przy zasilaniu wodą o temperaturze +55°C: min. 65 koszy / 1170 talerzy / godz.</p> <p>26. Maksymalna wysokość szkła: min. 390 mm</p> <p>27. Maksymalna wysokość talerzy: min. 415 mm</p> <p>28. Maksymalna wysokość garnków: min. 390 mm</p> <p>29. Możliwość mycia pojemników GN 1/1</p> <p>30. Pojemność zbiornika: ok. 37 l</p> <p>31. Pojemność bojlera: ok. 7,3 l</p> <p>32. Moc pompy myjącej: ok. 1,34 kW</p> <p>33. Moc całkowita: ok. 6,74 kW (dopuszczalna moc alternatywna 10,34 kW)</p> <p>34. Zasilanie: 400 V</p> <p>35. Zużycie wody na cykl: maks. 2 l</p>
3.	Frytownica – 1 szt.
	<p>Opis urządzenia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Górny blat wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości minimum 1,5 mm 2. Krawędzie obudowy cięte laserowo oraz trwale spawane 3. Komory frytownicy zintegrowane z powierzchnią roboczą poprzez trwałe spawanie 4. Strefa zimna w dolnej części każdej komory, umożliwiającą wydłużenie żywotności oleju oraz zachowanie jego właściwości 5. Regulacja temperatury oleju za pomocą termostatu w zakresie co najmniej 60–200°C 6. Termostat bezpieczeństwa chroniący urządzenie przed przegrzaniem 7. Oddzielna pokrywa dla każdej komory 8. Opróżnianie oleju z każdej komory za pomocą trwałego zaworu kulowego odpornego na wysokie temperatury 9. Wielopalnikowy system grzewczy, składający się z minimum trzech palników zintegrowanych z komorą 10. Wysokowydajne palniki gazowe zapewniające równomierne nagrzewanie oleju <p>Parametry techniczne:</p> <ol style="list-style-type: none"> 11. Głębokość urządzenia: nie większa niż 750 mm 12. Liczba komór: 2 13. Pojemność komór min: 2 × 15 l 14. Liczba koszy: 2 duże kosze (po jednym na każdą komorę) 15. Moc całkowita: minimum 30 kW 16. Zasilanie: gazowe 17. stopień ochrony przed wodą - IPX5
4.	Schładzarko-zamrażarka szokowa – 1 szt.
	<p>Funkcje:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Możliwość realizacji cyklu łączonego polegającego na automatycznym przejściu z procesu obróbki termicznej lub podtrzymania temperatury do procesu szokowego schładzania lub szokowego zamrażania 2. Inteligentny system kontroli poziomów umożliwiający przypisanie programów czasowych do poszczególnych poziomów prowadnic GN/EN 3. Możliwość tworzenia i zapisywania programów indywidualnych dostosowanych do potrzeb użytkownika <p>Opis urządzenia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Urządzenie wolnostojące przeznaczone do szokowego schładzania oraz szokowego zamrażania produktów spożywczych 5. Urządzenie z wbudowanym agregatem chłodniczym, gotowe do podłączenia

	<ol style="list-style-type: none"> 6. Niezależny układ chłodzenia 7. Elektroniczne sterowanie z kolorowym ekranem dotykowym, z zestawem predefiniowanych programów oraz możliwością tworzenia programów własnych 8. Złącze USB umożliwiające zapis i odczyt danych/programów 9. Możliwość uruchomienia cyklu bezpośrednio po załadunku, niezależnie od temperatury produktu <p>10. Wyposażenie standardowe:</p> <ol style="list-style-type: none"> 11. Minimum 8 par regulowanych prowadnic 12. Wielopunktowa sonda temperatury (minimum 4-punktowa) <p>Parametry techniczne:</p> <ol style="list-style-type: none"> 13. Czynnik chłodniczy: R452A lub równoważny 14. Zasilanie: 230 V 15. Moc elektryczna: ok. 1,1 kW Moc chłodnicza: 16. minimum 3,6 kW przy -10°C VT 17. minimum 0,9 kW przy -35°C VT 18. Wydajność szybkiego schładzania: z +65°C do +3°C w czasie ≤ 90 minut, wsad min. 29 kg 19. Wydajność zamrażania szokowego: z +65°C do -18°C w czasie ≤ 240 minut, wsad min. 29 kg 20. Pojemność komory: minimum 8 × GN 1/1 lub EN
5.	Szafa chłodnicza - 1 szt.
	<p>Opis urządzenia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 2. Izolacja poliuretanowa o grubości minimum 50 mm i o gęstości min. 40 kg/m³ 3. Regulowane, wyjmowane półki ułatwiające czyszczenie; w standardzie minimum 3 półki na jedno drzwi 4. Wymuszony obieg powietrza w komorze chłodniczej 5. Parownik wykonany z rur miedzianych z aluminiowymi lamelami 6. Elektroniczny, cyfrowy system kontroli temperatury oraz procesu odmrażania 7. Alarm sygnalizujący zbyt długie otwarcie drzwi 8. Drzwi z funkcją samozamykania 9. Zintegrowany odpływ skroplin wewnątrz komory 10. Wewnętrzne panele o zaokrąglonych krawędziach ułatwiających czyszczenie 11. Regulowane nóżki wykonane ze stali nierdzewnej 12. Urządzenie przystosowane do pracy w klasie klimatycznej minimum IV <p>Parametry techniczne:</p> <ol style="list-style-type: none"> 13. Pojemność użytkowa: minimum 1100 l 14. Głębokość urządzenia: nie większa niż 750 mm 15. Czynnik chłodniczy: R404a lub równoważny 16. Moc elektryczna: ok. 0,21 kW

	17. Zasilanie: 230 V 18. Zakres temperatur pracy: 0°C do +8°C 19. Klasa efektywności energetycznej: min. C 20. Roczne zużycie energii: maks. 975 kWh
6.	Obieraczka do ziemniaków - 1 szt.
	<p>Opis urządzenia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Profesjonalne urządzenie przeznaczone do obierania ziemniaków oraz innych warzyw korzeniowych 2. Korpus wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 3. Separator obierzyn w standardzie 4. Silnik przystosowany do pracy ciągłej, zabezpieczony przed przegrzaniem 5. Tarcza robocza oraz wewnętrzne ścianki pokryte wymiennym materiałem ściernym 6. Przezroczysta pokrywa wykonana z wytrzymałego tworzywa sztucznego 7. System zabezpieczeń obejmujący mikrowyłączniki na pokrywie oraz drzwiczkach wylotowych 8. Przyłącze wody ¾ cala 9. Odpływ wody do kanalizacji w podłodze 10. Elektroniczny panel sterowania umożliwiający łatwą obsługę urządzenia 11. Wielofunkcyjny timer z wyświetlaczem 12. Funkcja ręcznego opróżniania komory 13. Elektroniczny zawór doprowadzający wodę <p>Parametry techniczne:</p> <ol style="list-style-type: none"> 14. Wymiary zewnętrzne: ok. 530 × 660 × 1200 mm 15. Moc silnika: min. 0,55 kW 16. Prędkość obrotowa tarczy: ok. 320 obr./min 17. Wydajność chwilowa: minimum 500 kg/h 18. Temperatura wody zasilającej: 5–20°C 19. Pojemność wsadu: minimum 18 kg 20. Zasilanie: 400 V 21. Masa urządzenia: ok. 47 kg 22. Czas 1 cyklu - około 6 min. 23. Zużycie wody na jeden cykl: ok. 2,5
7.	Szatkwonica do warzyw – 1 szt.
	<p>Opis urządzenia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Profesjonalna szatkownica przeznaczona do zastosowań w garmażerii, stołówkach zbiorowego żywienia oraz cateringu 2. Silnik przystosowany do intensywnej pracy ciągłej 3. Zespół napędowy wykonany ze stali nierdzewnej 4. System bezpieczeństwa oparty na zabezpieczeniach magnetycznych oraz hamulcu silnika 5. Demontowany podajnik cylindryczny ułatwiający czyszczenie 6. Co najmniej dwa otwory wsadowe: <ol style="list-style-type: none"> a. otwór główny umożliwiający podawanie dużych warzyw (np. kapusty), b. otwór okrągły do podawania mniejszych produktów <p>Parametry techniczne:</p>

	7. Wymiary zewnętrzne: ok. 690 × 360 × 340 mm (H × W × D) 8. Zasilanie: 400 V 9. Moc elektryczna: ok. 0,75 kW 10. Prędkość obrotowa tarczy: ok. 375 obr./min 11. Wydajność: minimum 750 kg/h
Dostawa i Gwarancja	
1.	Gwarancja min 12 miesięcy na ww. urządzenia
2.	Instrukcje obsługi w języku Polskim
3.	Urządzenia fabrycznie nowe

dotyczy całości przedmiotu zamówienia:

Wszystkie w/w parametry i cechy przedmiotu zamówienia objęte są klauzulą "lub równoważne z uwzględnieniem w/w minimalnych parametrów i cech towaru, stanowiących kryteria stosowane w celu oceny równoważności". Zakres parametrów i cech, dla których dopuszczono możliwość zaoferowania produktów równoważnych, jakie Zamawiający uzna za wystarczające dla spełnienia równoważności oraz minimalne wymagania jakościowe w zakresie równoważności produktów, minimalne parametry w oparciu o które Zamawiający dokona oceny spełnienia wymagań opisu przedmiotu zamówienia. 1. Zawarte w zapytaniu ofertowym oraz w załącznikach informacje na temat parametrów i funkcji oferowanych produktów są danymi minimalnymi. Zamawiający dopuszcza zaoferowanie produktów o rozszerzonych funkcjach i lepszych parametrach, pod warunkiem, że spełniają one minimalne wymagania określone w niniejszym zamówieniu. 2. Zamawiający dopuszcza składanie ofert obejmujących produkt o innych nazwach niż podane w Szczegółowym opisie zamówienia, o cechach i parametrach wskazanych lub lepszych niż posiada przedmiot zamówienia opisany w zapytaniu ofertowym, który jest opisany z uwzględnieniem minimalnych parametrów i cech produktu, stanowiących kryteria stosowane w celu oceny równoważności. Pojęcie równoważności, dotyczy równoważności jakościowej i funkcjonalnej oferowanych produktów, nie zaś równoważności wszystkich elementów oferty. Produkty pochodzące od konkretnych producentów określają minimalne parametry techniczne, eksploatacyjne, użytkowe, jakościowe i funkcjonalne jakim muszą odpowiadać produkty oferowane przez wykonawcę, aby zostały spełnione wymagania stawiane przez Zamawiającego. 3. Pod pojęciem „minimalne parametry techniczne, eksploatacyjne, użytkowe, jakościowe i funkcjonalne” Zamawiający rozumie wymagania dotyczące produktów zawarte w ogólnie dostępnych źródłach, katalogach, stronach internetowych producentów. Operowanie przykładowymi nazwami producenta ma jedynie na celu doprecyzowanie poziomu oczekiwań Zamawiającego w stosunku do określonego rozwiązania. Posługiwanie się nazwami producentów/produktów ma wyłącznie charakter przykładowy. Zamawiający, wskazując oznaczenie konkretnego producenta (dostawcy) lub konkretny produkt przy opisie przedmiotu zamówienia, dopuszcza jednocześnie produkty równoważne o parametrach technicznych, eksploatacyjnych, użytkowych, jakościowych i funkcjonalnych co najmniej na poziomie parametrów wskazanego produktu, uznając tym samym każdy produkt o wskazanych lub lepszych parametrach. Oznacza że wskazaniom tym towarzyszą wyrazy „lub równoważny”.

4. W sytuacji gdyby w opisie przedmiotu zamówienia zawarto odniesienie do nazw, produktów, producentów, dostawców, norm, europejskich ocen technicznych, aprobat, specyfikacji technicznych i systemów referencji technicznych, a takim odniesieniem nie towarzyszyło wyrażenie „lub równoważne”, to Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne opisywanym w każdej takiej nazwie, produkcie, producencie, dostawcy, normie, europejskiej ocenie technicznej, aprobacie, specyfikacji technicznej, systemowi referencji technicznych. W związku z powyższym należy przyjąć, że każdej: nazwie, produkcie, producencie, dostawcy, normie, europejskiej ocenie technicznej, aprobacie, specyfikacji technicznej, systemowi referencji technicznych występujących w opisie przedmiotu zamówienia towarzyszą wyrazy „lub równoważne”. 5. Kryteria stosowane w celu oceny równoważności: Wykonawca, który powoła się na rozwiązania równoważne z opisanymi przez Zamawiającego, jest zobowiązany wykazać, że zaproponowane przez niego pomoce, produktu, oprogramowanie, system i/lub urządzenia spełniają (są równoważne) wymagania określone przez Zamawiającego. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest podać w ofercie nazwy (typy, rodzaje) i producentów przyjętych do wyceny i zastosowania przy realizacji zamówienia oferowanych pomocy, produktów, oprogramowania, urządzeń i/lub systemów oraz przedłożyć odpowiednie dokumenty (w języku polskim) opisujące parametry techniczne oraz producenta, wymagane przepisami certyfikaty i inne dokumenty, pozwalające jednoznacznie stwierdzić, że są one rzeczywiście równoważne. Ocena równoważności może być dokonana w oparciu o dokumentację producenta, jeśli pozwala ona ustalić, czy dana funkcjonalność jest zapewniona, tj. czy producent ją potwierdza i gwarantuje tym samym jej prawidłowe działanie. Równoważność pod względem parametrów technicznych, użytkowych oraz eksploatacyjnych ma w szczególności zapewnić uzyskanie parametrów technicznych nie gorszych od założonych w niniejszy, zapytaniu ofertowym. Zastosowanie rozwiązań równoważnych musi zapewnić poprawne działanie urządzeń. W przypadku niewskazania przez Wykonawcę w ofercie rozwiązania równoważnego Zamawiający uzna, iż Wykonawca będzie realizował przedmiot zamówienia zgodnie z rozwiązaniami wskazanymi w zapytaniu i załącznikach.

Zamawiający oczekuje ograniczenia nadmiernego stosowania opakowań i odpadów opakowaniowych.